

2018年8月

1個当たりの糖質は3.3g以下！
ドクター&パティシエが推奨する「おいしい低糖質プリン」シリーズ
低糖質なのに“カラメルソース”入り！

「おいしい低糖質プリン カスタード/コーヒー」

カスタード：10月1日(月)週よりリニューアル発売
コーヒー：10月9日(火)より新発売

森永乳業は、「おいしい低糖質プリン」シリーズより、「おいしい低糖質プリン カスタード」を10月1日(月)週より全国にてリニューアル発売し、「おいしい低糖質プリン コーヒー」を10月9日(火)より全国にて新発売いたします。

健康意識の高まりを受けて、「ロカボ(緩やかな糖質制限=新時代の適正糖質摂取)」※1 に対する関心は高まっています。しかし、一般的なデザートには糖質が多く含まれており、“ロカボ”を心掛ける際にデザートを食べたくても食べられない方もいらっしゃいます。当社は、科学的根拠に基づいて、「おいしく、楽しく食べて、健康に」を啓蒙する食・楽・健康協会の趣旨に賛同し、会員企業として活動中です。2016年3月に発売した、低糖質ながら満足感を高めた「おいしい低糖質プリン」シリーズの売上は、2016年度に大きく伸びたことに続き、2017年度も好調で前年比約110%※2となりました。

「おいしい低糖質プリン」シリーズは、低糖質ながらもおいしいスイーツとしてご好評いただいております。このたび、低糖質でありながらも、スイーツとしての更なるおいしさを追求するべく、一部のお客さまからの要望でもあった“カラメルソース入り”を実現しました。低糖質デザートとしてカラメルソース入りを実現させるため、100回以上も試作を行い、森永乳業の独自技術を確立することで商品化が可能となりました。

「おいしい低糖質プリン カスタード」は、糖質3.3gに抑えながらも、“カラメルソース入り”となり、カスタードプリンとの甘さとカラメルソースのほろ苦さをお楽しみいただけるようリニューアルしました。

新商品「おいしい低糖質プリン コーヒー」は、アラビカ種のコーヒー豆を使用した本格的な味わいのコーヒープリンに、ほろ苦いカラメルソースを組み合わせせております。糖質2.8gながらも、コーヒープリンの甘みとほろ苦さをお楽しみいただけます。コーヒー豆は、カフェインを97%カットしており、妊娠中、授乳中、カフェインの摂り過ぎが心配な方にも安心してお召し上がりいただけます。

健康意識が高く糖質量を気にしているけど、おいしいスイーツは食べたい方は、“カラメルソース入り”を実現しつつも低糖質タイプである「おいしい低糖質プリン」シリーズをぜひ、お召しあがりください。

※1 「一般社団法人 食・楽・健康協会」山田悟代表理事が提唱する、「適正糖質の基準を満たしていれば、食事量の制限をしない」考え方。カロリーは意識せず、栄養素の中で唯一血糖値を上げると言われている糖質を1食20-40g+おやつ10gで、1日70-130gの適正量に抑えることにより、食後の血糖値上昇を抑制すると言われています。糖尿病の方はもちろん、日常の食事にも摂り入れることでダイエット効果にも繋がると言われています。

※2 森永乳業調べ 2017年4月～2018年3月累計メーカー出荷金額



1. 商品特長

<「おいしい低糖質プリン」シリーズ>

- ① 1個当たりの糖質を3.3g以下、カロリーを60kcal前後とし、当社プリン比(森永の焼プリン・同量当たり)で糖質を70%カットし、カロリーも25%カットした低糖質タイプのプリンです。低糖質タイプながらもしっかりした甘味とコクのある味わいで満足感を高めています。
- ② デザインにカラメルソースをあしらうことで、よりおいしさが伝わる商品パッケージにリニューアルしました。紙スリーブを用いた容器でデザイン性を高めており、「食・楽・健康協会」のロカボマークに加え、ドクターの山田医師、パティシエの辻口シェフの推奨商品とわかるデザインにしています。



【ロカボマーク】

<おいしい低糖質プリン カスタード> リニューアル

“カラメルソース入り”となり、カスタードプリンの甘さとカラメルソースのほろ苦さをお楽しみいただけます。

<おいしい低糖質プリン コーヒー> 新商品

- ① アラビカ種のコーヒー豆を使用した本格的な味わいのコーヒープリンに、ほろ苦いカラメルソースを組み合わせています。糖質2.8gながらも、コーヒープリンとカラメルソースの甘みとほろ苦さをお楽しみいただけます。
- ② コーヒー豆は、カフェインを97%カットしており、妊娠中、授乳中、カフェインの摂り過ぎが心配な方にも安心して召し上がっていただけます。(1個当たりカフェイン1mg)

2. カラメルソースの開発

しっかりとした甘味やコクのあるプリンベースに、独自開発のカラメルソースを敷くことで、デザートとしてのおいしさを追求しながらも、低糖質を実現させました。カラメルソースの開発に約2年を要しており、その技術については特許を申請しています。



■商品開発担当

食品開発研究所 デザートグループ 霜鳥 佑介(しもとり ゆうすけ)

東京都出身。2007年森永乳業入社、別海工場品質管理室に配属以降、同工場製造課を経て2014年より現職。現在は主にプリンなどの商品開発を担当している。趣味は楽器演奏。

◆構想から実現まで約2年

「おいしい低糖質プリン」シリーズは2014年発売「アーモンドミルクで作った低糖質プリン」からスタートしました。これまでプリン部分のおいしさにこだわってリニューアルを続けてきましたが、砂糖を多く使用したカラメルソースを敷くことは、糖質量に制限があるため、実現には至っておりませんでした。「プリンにはカラメルソースが欲しい」とのお客さまのご要望を受け、デザートとしてのおいしさをさらに高めた低糖質プリンをお客さまにお届けしようと考え、構想から2年をかけて、カラメルソースを敷くことを実現しました。

◆通常のカラメルソースの充填とは？

通常のカラメルソースは砂糖を焦がして作ります。砂糖由来の比重(重さ)があるため、充填時に自然とプリンの下に沈みこみ、カラメルソース敷きのプリンができるのです。しかし低糖質プリンの場合は、糖質量に制限があるため、通常と同じ製法でカラメルソースを作ると、どうしても糖質量が多くなり、低糖質の基準そのものを満たせなくなってしまいます。

糖質は炭水化物から食物繊維の値を引いて算出するので、今回は低糖質プリン専用の糖質量を抑えたカラメルソースを実現するために、食物繊維を使用することに着眼しました。

◆独自の技術開発

開発当初は食物繊維独特の雑味があること、製造工程での適性がよくないこと、原料コストが高いことなど様々な課題がありました。そこで、低糖質プリンと謳えるカラメルソースにするため、原料の選定、物性の調整など、試作を繰り返し、試作回数は通常の倍以上、100回を超えることになりました。完成した低糖質プリン専用のカラメルソースは、味覚も色も通常のカラメルソースと遜色ない出来となり、ようやく商品化の目途が立ちました。

◆工場製造における難しさ

最初のラインテストでは、食物繊維がペースト状になりタンクに送液できなかつたり、充填適性が悪くなつたり、商品保存中の劣化が起こつたりと、通常のカラメルソースでは起きなかつた様々な問題が発生しました。

食物繊維の種類を再検討し、また製造工程の見直しも行き、製造現場と試行錯誤しながらラインテストを繰り返すことで、1つ1つ課題を解決することができ、設計通りの商品が完成しました。

